



Ecorces d'oranges confites



Ingrédients :

- Les pelures de 3 ou 4 oranges bio (ou plus)
- Du sucre

Préparation :

- Couper les pelures d'orange en lamelles, pas trop fines sinon elles se casseront à la cuisson.
- Les mettre dans une casserole d'eau et les faire bouillir pendant 5 minutes.
- Changer l'eau et répéter l'opération 3 fois de suite.
- Égoutter les écorces d'orange, les peser, les remettre dans la casserole (vide) et ajouter leur poids en sucre. Couvrir les écorces d'orange d'eau.
- Faire cuire à feu doux (petite ébullition) les écorces d'orange dans le sirop pendant 30 à 40 minutes puis laisser refroidir.
- Après refroidissement (ou après une nuit complète), déposer chaque écorce d'orange sur une grille pour les faire sécher.
- Récupérer le sirop obtenu, il pourra servir pour remplacer le miel par exemple dans certaines recettes.
- Les écorces d'oranges confites sont prêtes après 1 à 3 jours de séchage.
- C'est optionnel mais vous pouvez faire fondre un peu de chocolat et les enrober de chocolat.